

Formatrici

modello
model
Modell
modèle
modelo

		PF30	PF33	PF36	PF40	PF45	PF50
Peso pasta Dough weight - Teig Gewicht - Poids pâte - Peso de la masa	gr	120÷250	130÷250	140÷300	200÷350	250÷500	300÷700
Diametro piatti superiori Upper plate diameter - Obere Platte Durchmesser - Diamètre plateau supérieur - Diámetro plato superior	cm	29	32	35	39	44	49
Diametro piatti inferiori Lower plate diameter - Untere Platte Durchmesser - Diamètre plateau inférieur - Diámetro plato inferior	cm	30	33	36	40	45	50
Temperatura piatti Plates temperature - Platten Temperatur - Température plateaux - Temperatura platos	°C	150 max					
Alimentazione Power supply - Spannung - Alimentation - Alimentación	Volt	400 3 Ph 50 Hz					
Distanza piatti Plates distance - Platten Abstand - Distance plateaux - Distancia platos	cm	11	11	11	14	14	14
Potenza assorbita Absorbed power - Leistungsaufnahme - Puissance absorbée - Potencia absorbida	kW	4,75	4,75	5,10	8,10	8,10	8,10
Dimensioni macchina Machine sizes - Maschine Abmessungen - Dimensions machine - Dimensiones máquina	lxpxh cm	47x59x83	47x59x83	47x59x83	55x67x89	55x67x89	60x67x89
Dimensioni imballo Packing sizes - Verpackung Abmessungen - Dimensions emballage - Dimensiones embalaje	lxpxh cm	72x79x103	72x79x103	72x79x103	71x92x110	71x92x110	71x92x110
Volume Volume - Volumen - Volume - Volumen	m³	0,59	0,59	0,59	0,72	0,72	0,72
Peso netto Net weight - Netto Gewicht - Poids net - Peso neto	kg	92	93	98	116	125	140
Peso lordo Gross weight - Brutto Gewicht - Poids brut - Peso bruto	kg	126	127	132	133	152	170

I dati tecnici sono indicativi. Il produttore si riserva di apportare qualsiasi modifica costruttiva senza preavviso. - The technical data are indicative. The manufacturer may change the product without notice. - Die technischen Angabe sind unverbindlich. Alle technischen Änderungen unter Vorbehalt. - Les données techniques sont indicatives. Le producteur se réserve d'apporter des modifications sans préavis. - Las características técnicas tienen valor puramente indicativo. El productor se reserva el derecho de modificación.



01 - 2011

Formatrici

Shaping Machines

Pizzapressen

Formeuses

Formadoras



PizzaGroup



Macchine e attrezzature per la pizzeria
Pizza machines and equipment

Via Carnia, 15 - Zona Industriale Ponte Rosso
33078 San Vito al Tagliamento (Pn) Italia

tel. (+39) 0434.857000
fax (+39) 0434.857001

e-mail: pizzagroup@pizzagroup.com
www.pizzagroup.com



PizzaGroup

Formatrici meccaniche

Una macchina efficace sotto il profilo della funzionalità e del design.

☑ Sicurezza:
rispetto delle normative CE e RoHS. Dispositivi di sicurezza e antinfortunistica: blocco griglia, pulsante avvio solo a griglia chiusa.

☑ Prestazioni:
elevata produttività, grazie ai piani in inox AISI 304 e fondo ad alta conducibilità termica. Cicli di lavoro ridotti, tempo pressaggio da 0,5 sec., rapidità di chiusura.

☑ Modularità:
diversi modelli per ottenere dischi di pasta per pizza da 30 a 50 cm.

☑ Praticità:
facilità d'uso, anche per operatori non specializzati. Pulizia rapida grazie al piano sgombro e griglia smontabile.

☑ Flessibilità:
regolazione dello spessore pasta semplificata, con dischi progressivi per ottenere la pizza con bordo.

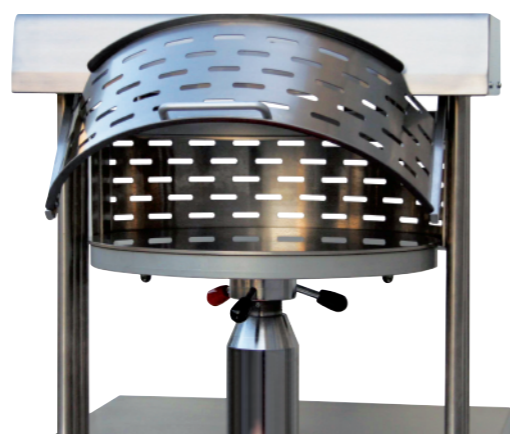
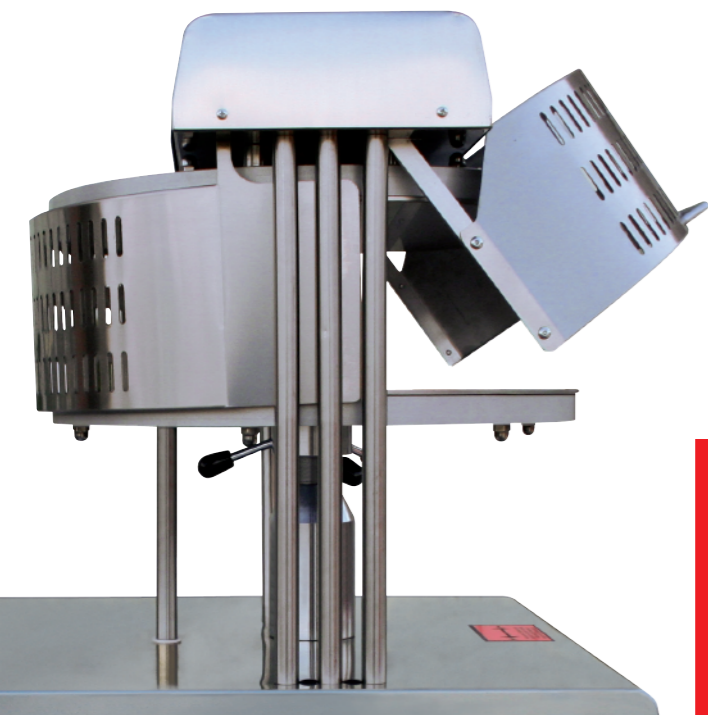
☑ Velocità di esecuzione, sicurezza d'uso ed elevata produzione oraria:
requisito indispensabile in pizzeria, nei momenti di maggior lavoro. Tempi da 0,1 a 1,4 secondi.

☑ Sistema elettrico formatrici meccaniche:
queste macchine funzionano in trifase 400 Volts, 50 Hz; possono essere prodotte in monofase 230 Volts 50 Hz, a mezzo inverter (option).

☑ Versatilità:
una sola macchina a magazzino può coprire la richiesta di più macchine dello stesso modello.

Nuovo design semplice e funzionale per una rapida pulizia.

New design easy and functional for a quickly cleaning.
Neues Design für einfaches und funktionales Arbeiten und schnelle Reinigung.
Nouvelle structure, simple et fonctionnel pour un nettoyage rapide.
Nuevo design simple y funcional para una rapida limpieza.



Griglia smontabile, testata e collaudata, conforme alle normative di sicurezza vigenti.

Removable grid, tested and tested, in conformity with the safety standards in force.
Getestet und geprüfetes abnehmbares Gitter, gemäß den geltenden Schutzvorschriften.
Grille démontable, Testée, conforme aux normes de sécurité en vigueur.
Rejilla desmontable, controlada y probada, conforme las normativas de seguridad en vigor.

Pizza shaping machines with mechanical drive

An effective machine under functionality and design profile.

Safety: respect of CE and RoHS standards. Safety and accident prevention devices: grid block, start button only with closed grid. **Performance:** high productivity, thanks to AISI 304 and high thermal conductivity plates. Reduced working cycles, pressing time from 0.5 sec., quick gripping. **Modularity:** several models for pizza bases from 30 to 50 cm. **Convenience:** easy use, also for not skilled operators. Quick clean-up, thanks to the open base and detachable grid. **Flexibility:** simplified thickness dough base regulation, with progressive plates for a pizza with edge. **Quick work and safe use. High hour productivity rate:** indispensable requirements in pizzeria during peak hours. Time from 0,1 to 1,4 seconds. **Electricity specifications for mechanical shaping machines:** they work at 400 Volts, 50 Hz three phase and they are available in single phase (230 Volts 50 Hz) by inverter, as option. **Versatility:** one covers the requirement of more machines of the same model.

Pizzapressen mit mechanischem Antrieb

Eine effektive Maschine von der Funktionalität bis zum Design.

Sicherheit: Beachtung der CE und RoHS Normen. Schutz- und Unfallverhütungsvorrichtungen: Gitterblock, Startknopf nur mit geschlossenem Gitter. **Leistungen:** hohe Produktivität, dank der AISI 304 Edelstahlplatte und ihrer hohe Temperaturleitfähigkeit. Verringerte Arbeitszeit, Druckzeit ab 0,5 Sek., hohe Verschlussvorrichtungsgeschwindigkeit. **Modularität:** verschiedene Modelle um Pizzateigscheiben von 30 bis 50 mm zu erhalten. **Zweckmäßigkeit:** Bedienungseinfachheit auch für nicht Fachleute. Schnelle Reinigung dank der freien Fläche und abnehmbaren Gitter. **Flexibilität:** vereinfachte Teigdickeverstellung mit progressiven Platten um eine Pizza mit Rand zu erhalten. **Schnelligkeit und sichere Benutzung. Hohe Stundeproduktivität:** unabdingbar in Pizzerien während der Stoßzeiten. Zeit von 0,1 bis 1,4 Sekunden. **Elektrisches System der Pizzapressen mit mechanischem Antrieb:** diese Maschinen sind dreiphasig 400 Volts, 50 Hz, aber sie können auch einphasig 230 Volts, 50 Hz produziert werden, mit Inverter (Option). **Vielseitigkeit:** man kann mit nur eine Maschine am Lager auf alle die Anfrage für eine Größe widerstehen.

Resistenze incorporate

Integrated heating elements - Eingebaute Widerstände
Resistances incorporées - Resistencias incorporadas

Platti con piano in acciaio inossidabile AISI 304, le cui proprietà fondamentali sono: resistenza all'ossidazione (sfaldatura) ad alta temperatura, buona resistenza meccanica alle alte temperature. Pulizia dischi a freddo con acqua e sapone.

Plates top in AISI 304 stainless steel; oxidation resistance at and good mechanical resistance at high temperature as their main features. Cold plates cleaning only, with soap and water.

Platte aus AISI 304 Edelstahl, deren Eigenschaften sind: Oxidationsbeständigkeit (Abblätterung) bei hoher Temperatur und mechanische Festigkeit. Kühlreinigung der Platten nur mit Seife und Wasser.

Disques avec plateaux en acier inox AISI 304; leur propriétés fondamentales sont la résistance à l'oxydation (clivage) aux hautes températures, bonne résistance mécanique aux hautes température. Nettoyage disques à froid seulement, avec eau et savon.

Platos con plano en acero inoxidable AISI 304, cuyas propiedades fundamentales son: resistencia a la oxidación (exfoliación) en alta temperatura, buena resistencia mecánica en las altas temperaturas.



Formeuses mécaniques

Une machine efficace comme fonctionnalité et esthétique.

Sécurité: respect des normes CE et RoHS. Dispositifs de sécurité pour la prévention d'accidents: blocage de la grille, touche de mise en marche seulement avec grill fermée. **Performances:** productivité élevée grâce aux plateaux des disques en acier inox AISI 304 et à haute conductivité thermique. Cycles de travail réduits, temps de pressage à partir de 0,5", rapidité de fermeture. **Modularité:** plusieurs modèles pour disques de pâte de 30 à 50 cm. **Utilité pratique:** facilité d'emploi pour même opérateurs non spécialisés. Nettoyage rapide grâce à la structure supérieure libre et à la grille démontable. **Flexibilité:** réglage de l'épaisseur de la pâte simplifié, avec disques progressifs pour la pizza avec bord. **Vitesse d'opération et sécurité d'emploi. Production horaire élevée:** conditions indispensables en pizzeria quand le travail est au maximum. Temps de 0,1 à 1,4 secondes. **Système électrique formeuses mécaniques:** ces machines sont mécaniques, en triphasé 400 Volts, 50 Hz; elles sont disponibles en monophasé 230 Volts 50 Hz, mais avec l'inverter (option). **Versatile:** un seul appareil peut couvrir la demande de plusieurs du même modèle.

Formadoras mecánicas

Una máquina eficaz por como funcionalidad y design.

Seguridad: cumplimiento de las normativas CE y RoHS. Dispositivos de seguridad y de prevención de accidentes: bloqueo rejilla, pulsador activación solamente con rejilla cerrada. **Prestaciones:** elevada productividad, gracias a los platos en acero inox AISI 304 y fondo con elevada conductibilidad térmica. Ciclos de trabajo reducidos, tiempo de presión de 0,5 seg., rapididad de cierre. **Modularidad:** varios modelos para conseguir discos de masa de pizza de 30 a 50 cm. **Funcionalidad:** facilidad de uso, también para operadores no especializados. Limpieza rápida gracias al plato despejado y a la rejilla desmontable. **Flexibilidad:** regulación del espesor masa simplificada, con discos progresivos para pizza con borde. **Velocidad de ejecución y seguridad de uso. Elevada producción horaria:** requisitos indispensables en la pizzeria, en los momentos de mayor trabajo. Tiempos de 0,1 a 1,4 segundos. **Sistema eléctrico formadoras mecánicas:** estas máquinas trabajan en trifásica 400Volts, 50 Hz; pueden ser producidas en monofásica 230 Volts, 50 Hz, pero con el inverter (opción). **Versatilidad:** con una sola maquina se puede hacer frente a todas las necesidades.